Les meilleures recettes de la cuisine bourguignonne





« Hélas ! nous n'avons plus l'estomac de nos pères »
J. Berchoux *« La Gastronomie »*

Pour tout Français, la Bourgogne est pays de Cocagne: le soleil y brille que l'on nomme « le bourguignon », on y rit, on y chante, on y lutine les jolies filles, on y boit des vins excellents, on y fait haute, grasse et bonne chère. Telle est l'image de marque de cette province. S'y ajoute le souvenir, vague et embelli par la légende, de l'opulente époque des Ducs et de leurs somptueux festins.

Ainsi s'est établie une réputation de région de grande cuisine, de gastronomie (le mot est dû au poète Joseph Berchoux, qu'elle revendique). Réputation difficile à soutenir, parfois injustement occultée, parfois trop exaltée, le plus souvent légitimement maintenue grâce au talent de bons chefs et aux aptitudes de bonnes maîtresses de maison. Ce n'est sans doute pas pur hasard si des confréries comme celle des Chevaliers du Tastevin ou la Commanderie des Cordons bleus de France, pour ne citer que les plus importantes, sont nées et prospèrent ici, et si se tient chaque année à Dijon, avec un succès qui ne se dément pas, une foire gastronomique internationale.

J'entends bien que la publicité, les chroniques des spécialistes dans la presse peuvent auréoler une région. Encore faut-il qu'à la base, dans la réalité, existe quelque chose qui serve de support à une telle entreprise.

Aussi peut-on à bon droit parler de gastronomie bourguignonne, encore que ce soit un peu jouer sur les mots, car la Bourgogne est une entité territoriale dont les limites furent, au cours des siècles, très changeantes et dont l'unité demeure factice, voire fictive.

A s'en tenir à la Région de Bourgogne, il est visible qu'elle constitue une mosaïque de ce que les géographes appellent des « pays », définis par la nature du sol, le relief, le climat, l'hydrographie, les ressources naturelles et tout ce que les activités humaines en ont tiré ou y ont apporté. La région de Bourgogne en compte une vingtaine comme le Morvan, la Côte, la plaine de Saône, la Puisaye, le Châtillonnais, etc...

Et dans chacun d'eux, pour des raisons évidentes qui tiennent aux productions-mêmes, existe, ou mieux a existé, une gastronomie, plus justement une alimentation, une cuisine dont l'originalité n'est pas contestable et qui, selon l'adage « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », a façonné jadis la population. Si donc il n'y a pas, au sens propre du mot, une gastronomie bourguignonne, il y a indubitablement une gastronomie morvandelle (faible, car de pays pauvre), nivernaise (notoire), bressanne, charollaise (riche et même opulente), dijonnaise (célèbre).

Jambon persillé (recette page 15).

Photo de la page suivante:
Gougère bourguignonne (recette page 13).





Souvenirs, souvenirs...

Au demeurant et il faut bien se rendre à l'évidence, ces traits particuliers s'estompent, se gomment. Ce qui était encore vrai jusqu'à 1920-1930, ces codes de vie, ces nourritures de chaque pays, devient de plus en plus un souvenir, un thème du folklore nostalgique.

Les progrès du transport et de la conservation des produits (par le froid notamment) ont contribué grandement à l'uniformisation de l'alimentation. On consomme partout des produits de partout, en saison et hors de saison. Une infinie variété a remplacé la monotonie du quotidien. La moindre auberge du moindre village proposera des mets inattendus en un tel lieu et cela par la vertu du congélateur.

Si à cette mutation on ajoute celles qui procèdent de la diététique, du souci de la ligne, du snobisme de la « nouvelle cuisine » (« nouveauté » imitée du moyen-âge quand ce n'est pas de la Rome antique), de l'américanisation du mode de vie (d'où les établissements de restauration rapide, « fast food », hamburgers, etc...), il apparaît à l'évidence que les cuisines régionales sont des peaux de chagrin qui chaque jour se rétrécissent. Cela fait partie du patrimoine, en l'occurrence du patrimoine bourguignon. On l'évoquera avec regret, poétiquement. Les offices du tourisme s'en serviront pour leur propagande. Cette gastronomie régionale, avec son côté rétro et son apparence décentralisée peut plaire et il n'est pas exclu qu'un jour elle soit à l'honneur. N'empêche qu'elle ne s'épanouit pas, mais au contraire s'étiole. On la prolonge comme on prolonge un malade gravement atteint. Qu'est-ce qu'une gastronomie que ne pratiquent plus les habitants de la région, eux-mêmes ayant perdu par le brassage des populations les caractères qui distinguaient encore au siècle dernier, par exemple, les Bourguignons? Osons le dire: les mets spécifiquement locaux et traditionnels (les escargots, le coq-au-vin, le boeuf bourguignon...) il n'y a guère que les étrangers et les voyageurs venus d'autres provinces qui les choisissent, par curiosité souvent, sur la carte de nos restaurants où ils figurent à titre quasi-folklorique, un peu ou presque comme dans une foule en fête se trouvent quelques personnes en costumes d'autrefois, souhaités dans un souci de couleur locale.

On se leurre ou on trompe le lecteur, quand on prétend transcrire pour chaque province une centaine voire davantage de recettes régionales.

Cette exagération se base sur le raisonnement suivant: est régional tout mets réalisé avec des viandes, des légumes, des fruits produits dans la région. A ce compte, quelle province ne pourrait revendiquer, comme spécialité, l'omelette aux pommes de terre ou la tarte aux fraises!

En 1901, un maître-queux de Beaune, Alfred Contour, publia « Le Cuisinier bourguignon ». L'ouvrage proposait 851 recettes! Un simple coup d'œil à la table des matières montre que si l'auteur est bourguignon, les recettes, elles, sont de toute la France! Sans aller jusque-là, il semble bien qu'une certaine complaisance, doublée d'un certain esprit impérialiste, soit indispensable à qui prétend offrir 150 ou 200 recettes de notre province.

Font nombre celles qui traitent de préparations rustiques et archaïques utilisant tel antique ustensile aujourd'hui introuvable, ou se réalisant sur une feuille de chou dans le four à pain après sortie des miches et des bonnes grosses pâtisseries ménagères! Nous pourrions en fournir une trentaine, d'une authenticité indiscutable, d'un pittoresque curieux illustrant un mode de vie révolu, mais d'une réalisation tout à la fois impossible et d'ailleurs superflue. Nous n'en avons donc mentionné aucune. La page est tournée.

Pas davantage nous ne nous sommes

Photo de la page précédente:
Saucisson en brioche (recette page 15).

adressés aux fameux vieux cahiers ou carnets de grands-mères ou de grands-tantes auxquels sont censés se référer tant de collecteurs de recettes. Quelle autorité ne leur confèrent-ils pas! avec quelle soumission révérentielle ne recopient-ils pas ces pages jaunies, écrites d'une encre que les ans ont pâlie (ce sont les habituels clichés) Et pourtant... Ne tombe-t-il pas sous le sens que les recettes notées n'étaient jamais celles des mets habituels, si fréquemment préparés que leur composition était inscrite dans la mémoire de celle qui les réalisait! Et si la maîtresse de maison ou la cuisinière avait un tour de main (très important, cela) ou si son talent ajoutait à la préparation quelque ingrédient imprévu, il s'agissait là de «secrets» qu'elle n'eût pas livrés à l'indiscrétion possible du cahier!

Au demeurant, il conviendrait de s'entendre sur le sens à donner au mot «gastronomie» et de bien faire la différence entre la cuisine domestique et la cuisine de professionnels.

Tout un art

Les vocables «gastronomie», «gastronomique» ont plusieurs acceptions. Un menu n'est pas «gastronomique» parce qu'il offre de nombreux plats, ou parce qu'il propose des innovations ou des présentations ou des appellations insolites. Un plat n'est pas gastronomique parce qu'il est fait avec des produits de première qualité préparés judicieusement. Les frites, mêmes excellentes et dont on se régale à l'occasion, ne relèvent pas de la gastronomie.

La chose exige une certaine recherche des accords harmonieux, des soins diligents et, convenons-en, à défaut d'une technique bien maîtrisée, des aptitudes innées et fréquemment exercées.

Nous avons pensé, en présentant nos recettes bourguignonnes, aux hommes (plus nombreux qu'on ne croit) et aux femmes qui aiment faire la cuisine et réussissent assez bien.

Toutefois, la gastronomie, à ses sommets, reste le fait de professionnels. Il s'agit d'un art. Et si certains chefs, infatués d'eux-mêmes et de leur génie, se croient des Mozart ou des Rembrandt du fourneau et se rendent parfaitement ridicules, il n'en reste pas moins que la réalisation de maintes recettes très élaborées (sophistiquées, si vous préférez) exige du métier, des produits et un matériel que seuls possèdent des spécialistes très expérimentés.

De ces recettes, nous donnons cependant quelques-unes, parmi celles qui présentent le moins de difficultés, parce qu'elles font partie en permanence du panorama culinaire bourguignon.

Nous nous en sommes tenus à des mets traditionnels car ce sont les seuls à illustrer l'originalité de la région, la «nouvelle cuisine» n'ayant pas de patrie, grande ou petite. Notez aussi que ces mets mettaient en œuvre des produits qui, pour la plupart, malheureusement, n'ont plus la saveur qu'ils avaient autrefois, saveur dont le souvenir disparaîtra à jamais avec ceux qui l'ont gardée dans leur mémoire gustative. Mais il faut bien faire avec ce qu'on a! Et si légère déception il y a, la responsabilité n'en saurait incomber à la recette — éprouvée, contrôlée — mais à la qualité de ce qui a été employé.

Qu'est donc la cuisine dans notre province? Elle y fut toujours tenue en haute considération. Pays de bien-manger, cuisine solide équilibrée, sans excès ni truculence. Elle fait penser non aux grasses flamandes de Rubens, mais à la belle femme, potelée, pulpeuse, dodue sans être empâtée, de notre Belle Epoque.

Cependant, gardons-nous de tout lyrisme inspiré par le chauvinisme culinaro-touristique. Et gardons-nous aussi des attributions abusives et plus encore des impostures. Les noms de Bossuet, de Buffon et de Piron ont été donnés tout à fait arbitrairement, qui à un gâteau, qui à une truite, qui à un râble de lièvre. Pareillement des noms de villes ou de pays ont servi à baptiser tel ou tel mets par pure fantaisie. Mettre en vedette, dans une publication officielle, «le steack morvandiau» est proprement aberrant. Mais avec «la fondue



bourguignonne» on atteint l'extravagance et on donne dans la tromperie, car il n'y eut jamais de «fondue bourguignonne» autre qu'un «fondu bourguignon» parfois attesté — assez rarement —sorte de cousin de la fondue (au fromage) comtoise ou savoyarde. Quant à la prétendue «fondue bourguignonne» où rien ne «fond», ces cubes de viandes frites que l'on trempe dans des sauces diverses dont aucune n'est de chez nous, il faut savoir que son origine est helvétique, plus précisément bernoise et qu'elle est toute récente, pas plus d'une vingtaine d'années. Malheureusement cette imposture, cette insulte à notre génie culinaire a trouvé créance même chez nous!

Les produits du cru

Qui dit Bourgogne pense vin. L'Yonne, la Côte-d'or, la Saône-et-Loire et même la Nièvre, nos quatre départements, en produisent du bon et du meilleur. Rien d'étonnant à ce que le raisin, et surtout le vin blanc ou rouge entrent dans un grand nombre de préparations culinaires. Rien d'étonnant non plus à ce que soient recherchées et presque codifiées les alliances de tels mets et de tels vins (1), encore qu'en la matière il faille se méfier des opinions péremptoires (la véritable compétence est toujours discrète, modeste et même hésitante). Donc, du vin dans la cuisine. Et, renommée oblige, du cassis également, en baies ou en liqueur, et pas seulement pour la pâtisserie.

Par association habituelle d'idées, à la Bourgogne est lié l'escargot, à la Bresse la poularde et les gaudes; Dijon appelle moutarde et pain d'épices; le Charollais le boeuf de cette race.

Les escargots, qu'autrefois on maudissait et détruisait et qu'aujourd'hui on recherche au point qu'il a fallu en réglementer la «chasse», ces escargots sont accommodés à la bourguignonne, mais la plupart de ceux que l'on consomme ne sont pas des autochtones. Des immigrés plutôt, c'est-à-dire importés, surtout des pays de l'Est.

Les gaudes. c'est la farine d'un maïs légèrement torréfié. Sous forme de bouillie, espèce de polenta, elles ont constitué autrefois la base de l'alimentation dans la partie orientale de la Côte-d'Or et en Bresse, d'où le surnom de «ventres jaunes» donné aux Bressans.

Ceux-ci s'en rient, sachant que leur gloire tient à des célèbres volailles dont la qualité mérite bien qu'on les paie beaucoup plus cher que les infortunés et médiocres volatiles, descendants dégénérés et indignes du noble poulet dominical de naguère!

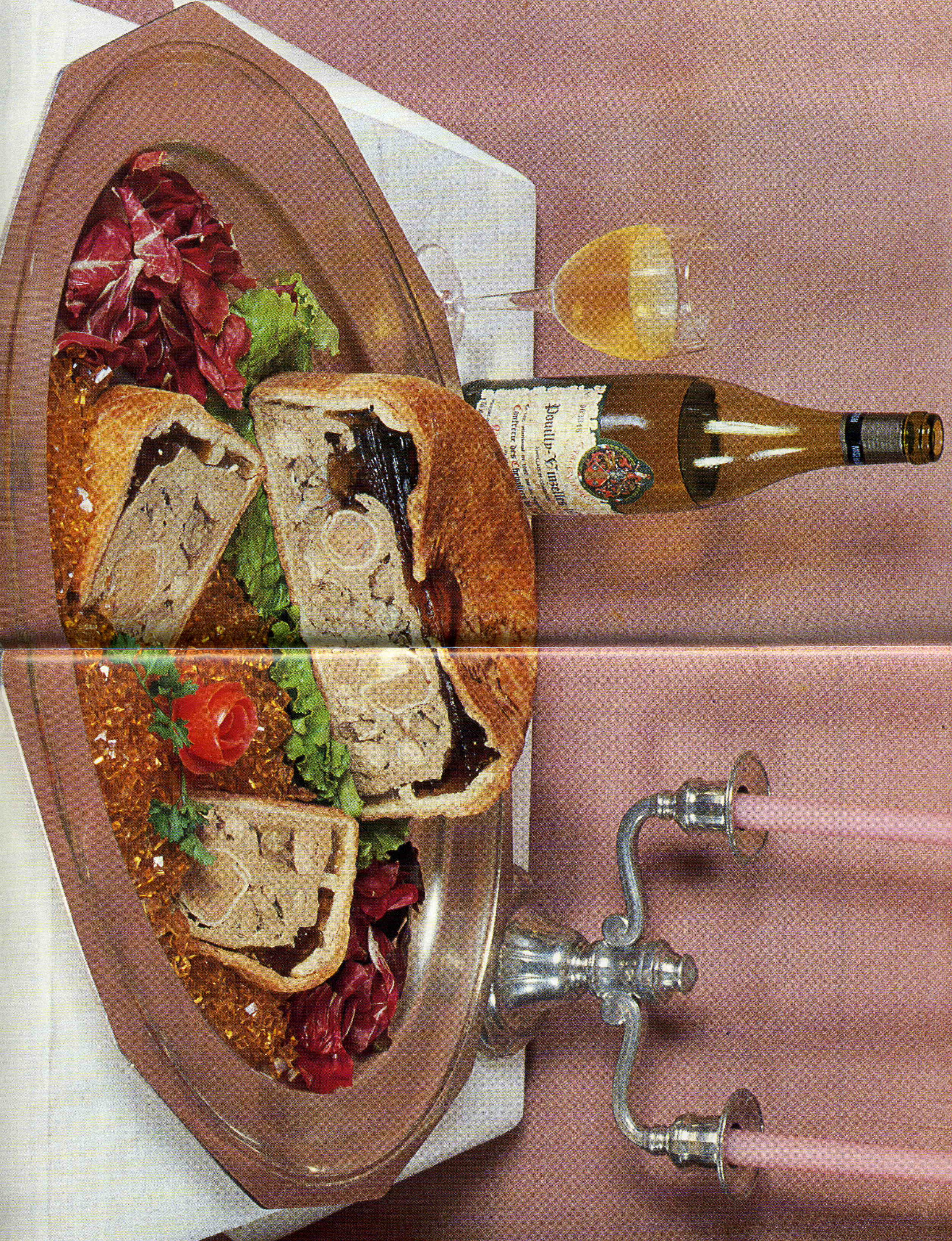
Dijon doit une bonne part de sa renommée à la moutarde et au pain d'épices.

La fabrication de la première remonte au XIII^e siècle. Elle se faisait alors avec des grains indigènes, mais dès le XIX^e on importa d'Ukraine, de l'Inde, du Canada, des USA, les produits nécessaires à cette fabrication.

(1) Même si cela prête à sourire, le lecteur apprendra qu'à Saulieu, le 21 août 1983, ont été célébrées «les noces de cristal de la Viande Charolaise et des Vins de Bourgogne». L'épouse aura de nombreux maris, semble-t-il!

A Gevrey-Chambertin, dans la cave de Jean Trapet.

Photo des pages suivantes:
Tourte de canard Henri Colin (recette page 13).


Pouilly-Vinzelles

Cette industrie florissante reste active a Dijon. «Moutarde de Dijon» tout comme «Pain d'épices de Dijon» définit des procédés de traitements, garantit la composition et la technique, mais nullement le lieu de fabrication (à l'inverse de ce qui existe pour le «Cassis de Dijon», véritable appellation d'origine contrôlée).

Il demeure que le Bourguignon reste un grand consommateur de moutarde, soit en accompagnement, soit dans l'élaboration de nombreux plats. Détails révélateurs: la plus connue des marques de l'époque institua, pendant l'occupation allemande, à Dijon, un rationnement par ticket de la moutarde qui d'ailleurs n'était qu'un «condiment». Et il y a moins de dix ans une vieille épicerie dijonnaise détaillait encore la moutarde, au sortir d'un fût spécial, comme jadis.

Le Bourguignon n'aime d'ailleurs que la moutarde forte, piquante (au vinaigre, faute de verjus). Il dédaigne les douces et méprise la moutarde un peu sucrée dont certains pays étrangers font leurs délices.

Le pain d'épices n'a pas les mêmes lettres d'ancienneté bourguignonne que la moutarde. On l'a fabriqué à Reims et même à Paris bien avant le XVIIIe siècle, époque à laquelle commence la fabrication dijonnaise et accessoirement chalonnaise.

C'est au XIXe siècle que le pain d'épices de Dijon a connu l'apogée de sa gloire: on compta plus de 200 spécialités! La fabrication alla ensuite en déclinant et si, en 1940, il demeurait 14 fabriques produisant 25 tonnes par jour, il n'en subsiste que 3, produisant seulement 2 tonnes. Cette désaffection est imméritée. Même si le pain d'épices ne possède pas toutes les vertus digestives qu'on lui prête, il constitue, tel quel ou en association avec d'autres produits, un excellent dessert, voire une bonne composante du petit déjeuner.

On n'en finirait pas de signaler toutes les spécialités locales (dont certaines sont fantaisistes ou devenues mythiques, tels les navets d'Alligny ou de Jarnoy, et le fameux melon sucré vert de Dijon), mais il convient de signaler encore, avant les fromages, le boeuf de race charolaise. C'est une race à viande déjà célèbre («cœur de charolais») et dont la «promotion» se fait de plus en plus active. On dit et écrit «le charolais» (avec, on ne sait pourquoi, un seul l) alors que le pays d'origine est le Charollais (avec deux l, comme Charolles). Produit de haute qualité dont le nom est parfois illégalement emprunté pour présenter un médiocre tournedos. Mais les consuls veillent et la loi punit contrefacteurs et fraudeurs.

La Bourgogne revendique Brillat-Savarin — historiquement, elle le peut — apôtre du fromage.

Des fromages, elle possède plus de vingt-sept variétés, trente si on inclut ceux du bord de la Haute-Marne: moyenne supérieure à la moyenne nationale!

Il convient d'ailleurs de reconnaître que la plupart n'ont qu'une notoriété locale, qu'aucun n'atteint la célébrité du comté, du roquefort ou du camembert dont cependant l'époisses et le cîteaux, entre autres, seraient tout à fait dignes.

Laissons de côté les fromages «industriels», de «marque» et citons, parmi les fromages au lait de vache, l'Ami du Chambertin, la Boulette de la Pierre-qui-vire, le Cendré d'Aisy, le Cîteaux, les Ducs, l'Epoisses (qui fut encore meilleur qu'aujourd'hui mais dont l'affinage est devenu trop onéreux), le Saint-Florentin, le Soumaintrain trop méconnu.

Parmi les fromages de chèvre, le Chevreton de Mâcon, tout petit et délicieux, le Vermenton, le Vézelay et bien d'autres car nombre de citadins ayant fait leur «retour à la terre» se sont reconvertis dans l'élevage des chèvres et la fabrication des fromages lesquels sont consommés mous, demi-secs ou secs, très durs (le type bouton-deculotte).

Il conviendrait d'y ajouter le «fromage fort» préparé avec ces derniers, du beurre, du bouillon de poireau, de l'huile de noix, du vin blanc, du marc de Bourgogne, conservé dans un pot de grès et aux effluves singulièrement puissants, et aussi la cancoillote ou «cancoyotte», venue de Franche-Comté dans la plaine de la Saône, faite de lait de vache. Le caillé devient en grumeaux le «metton» qui fermente doucement, blondit — l'odeur est agréabre aux narines des seuls amateurs! — et que l'on fond avec du lait et du beurre, éventuellement de l'ail. Le commerce offre de la cancoyotte toute préparée, contrairement au fromage fort dont la confection demeure domestique.

Telles sont brièvement et très incomplètement résumées les principales ressources alimentaires, culinaires, gastronomiques de la Bourgogne.

Nous nous sommes voulus aussi objectifs que le permet l'amour que nous portons à notre belle province. Par exemple, si nous

donnons la recette de la pôchouse (vocable à quatre graphies possible!) nous nous gardons bien d'affirmer, comme tel opuscule, que «partout lacs, rivières et étangs regorgent de poissons» (à l'en croire le baigneur aurait l'impression de nager dans un vivier!)

Non, nous nous sommes abstenus de parer notre cuisine de prestiges fallacieux, de qualités usurpées.

Mince est d'ailleurs notre mérite: de ces artifices, qu'a-t-elle besoin? Si vous en doutez, venez sur place vous rendre compte: l'hospitalité est une vertu reconnue de la Bourgogne et des Bourguignons.

Charles Berthet

Gougère bourguignonne

250 g. de farine
8 œufs
1/2 litre de lait
5 g. de sel
1 pincée de poivre
125 g. de gruyère
120 g. de beurre
2 cuillères de crème

Mettre dans une casserole, le lait, le beurre, le sel et le poivre. Faire bouillir, retirer du feu, incorporer la farine en remuant très vite avec une cuillère en bois.

Remettre une minute sur le feu en remuant avec la cuillère pour dessécher la pâte qui ne doit pas coller à la casserole. Retirer du feu et incorporer les œufs (2 par 2) puis le gruyère coupé en lamelles et la crème en mélangeant bien.

Beurrer un moule à flan, y étaler la pâte en badigeonnant le dessus à l'œuf battu, parsemer la surface de petites lamelles de gruyère.

Cuire de 20 minutes à une demi-heure jusqu'à ce que la croûte soit dorée et l'intérieur moelleux.

Servir tiède

Pour l'apéritif, disposer sur une plaque beurrée de tout petits tas de pâte car celle-ci va gonfler et s'étendre.

Tourte de canard Henri Colin

Préparation: *2 heures.*
Cuisson: *2 h 30.*
1 canard de 1,5 kg à 2 kg,
1/8 l d'huile,
gelée du commerce pour environ 1 litre.
Farce:
250 g de gorge de porc,
250 g de lard,
600 g de porc,
250 g de foies de volaille.
Marinade:
1 bouteille de vin blanc,
3 cuillerées à café de sel,
1 de poivre,
2 de quatre épices,
1/4 de litre de porto,
5 cl de cognac,
6 échalotes,
thym, laurier.
Pâte brisée:
800 g de farine,
400 g de saindoux,
20 g de sel,
3 œufs,
1/4 de litre d'eau

Couper le lard, le porc et les foies en gros dés. Désosser le canard et le découper en



lanière. Faire mariner pendant 48 heures, le canard marinant à part.

Confectionner une pâte brisée.

Un grand moule rond, assez haut. Séparer la pâte en deux. Avec la première part, foncer le moule (la seconde servira pour faire le couvercle).

Placer une première couche de farce. Dessus, une couche de lanières de canard puis, de nouveau, farce, canard et ainsi de suite.

Fermer avec le couvercle de pâte en aménageant une cheminée. Orner ce couvercle avec des restes de pâte et dorer.

A four moyen, deux heures et demie de cuisson. Laisser refroidir et couler la gelée par la cheminée.

Se découpe à la façon d'une tarte.

Saucisson en brioche

1 saucisson ou cervelas de 1 kg environ.
500 g de farine
250 g de beurre
25 g de levure de boulanger
5 g de sel
10 cl d'eau tiède
5 œufs

Deux heures et demie auparavant, faire pocher le saucisson ou le cervelas durant une demi-heure.

Pendant ce temps, préparer la pâte à brioche : mêler farine, œufs, eau tiède, levure, incorporer le sel en dernier et le beurre en pommade.

Laisser lever la pâte dans un endroit doux pendant une heure. La retravailler et la laisser reposer encore une heure.

Prendre un moule à cake et le masquer à moitié avec la pâte. Mettre le cervelas dont auparavant on aura enlevé la peau. Recouvrir avec le reste de pâte.

Cuire à four chaud. Servir chaud.

Jambon persillé

1 kg. de porc salé (épaule et jambon)
1 pied de veau
2 ou 3 couennes fraîches
1/2 litre de vin blanc sec
1 carotte
1 oignon

Escargots à la bourguignonne (recette page 18).

Photo des pages suivantes:
Œufs en meurette (recette page 18).





2 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 tige d'estragon
2 clous de girofle
2 cuillères de vinaigre de vin
250 grammes de persil haché
Sel
Poivre

Faire dessaler le morceau de porc selon degré de salaison pendant 2 ou 3 heures en changeant l'eau

Blanchir le pied de veau

Mettre dans un grand fait-tout, le porc, le pied de veau, les couennes, le vin blanc, l'ail, l'oignon, la carotte, le bouquet garni, l'estragon. Ajouter de l'eau à hauteur, ne pas saler. Couvrir et faire cuire doucement pendant 2 heures et demie. Laisser tiédir.

Sortir les viandes, ôter les couennes, écraser à la fourchette, en mêlant avec la moitié du persil haché et le vinaigre.

Mettre dans un saladier en alternant une couche de persil et une couche de viande, terminer par le reste du persil. Passer le jus de cuisson et le verser dans le saladier.

Laisser prendre en gelée en tassant avec un poids.

Œufs en meurette

2 œufs par personne
5 lardons par personne
50 g de beurre
2 cuillerées d'huile
1 bouquet garni
1 litre de vin rouge
1 oignon
1 gousse d'ail
Sel
Poivre

Faire revenir doucement dans le beurre et dans l'huile, les lardons. Ajouter l'ail, l'oignon et le bouquet garni.

Ajouter le vin et faire bouillir 15 à 20 minutes.

Retirer les lardons, passer la sauce et y ajouter les lardons. Laisser mijoter et ajouter les œufs un à un. Saler. Poivrer.

Servir chaud.

Escargots a la bourguignonne

100 escargots moyens
500 g. de beurre
8 gousses d'ail
4 échalotes
100 g. de persil
1 jus de citron
Sel
Poivre

Bœuf bourguignon (recette page 24).



Hacher finement l'ail, les échalotes et le persil. Saler. Poivrer. Bien mélanger avec le beurre et le jus de citron.

Dans les coquilles bien nettoyées et sèches, mettre un peu de farce, puis l'escargot, et obturer avec de la farce.

Les disposer sur un plat à alvéoles et mettre à four chaud. Ne pas laisser se dessécher, mais servir quand le beurre est encore mousseux.

Cassolette d'escargots Françoise du Pré

6 dz d'escargots
800 g de champignons de bois: cèpes ou girolles
125 g de beurre
3 échalotes
1/2 litre de crème épaisse
5 cl de marc de Bourgogne
1 cuillerée à soupe de moutarde
1 branche d'estragon
Sel, poivre.

Hacher finement les échalotes, les faire suer au beurre dans une sauteuse.

Bien égoutter les escargots et les champignons, les faire revenir deux ou trois minutes, flamber au marc de Bourgogne.

Ajouter la crème et laisser réduire dix minutes. Saler. Poivrer. Mettre les feuilles hachées de l'estragon.

Au dernier moment ajouter la moutarde.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir en cassolettes.

Carpes en meurette

2 kg de carpes
150 g de lard maigre frais
100 g de beurre
1 litre de vin rouge
1 bouquet garni
5 gousses d'ail
1 oignon
1 cuillerée de farine
Sel, poivre.

Ecailler les carpes, les vider, les essuyer et les couper en tronçons, les mettre dans une cocotte avec l'oignon, l'ail, le bouquet garni, le lard détaillé en lardons, le sel et le poivre. Mouiller avec le vin rouge. Porter à ébullition à grand feu jusqu'à ce que le vin s'enflamme. Laisser bouillir pendant 20 minutes. Réduire le feu.

Préparer un beurre manié avec le beurre et la farine et l'incorporer. Laisser alors mijoter pendant une demi-heure.

Servir très chaud entouré de croûtons revenus au beurre et légèrement frottés à l'ail.

Pôchouse

2,500 kg. de poisson de rivière: brochet, anguille, carpe, perche, tanche.
2 bouteilles de vin blanc (aligoté de préférence)

1 tête d'ail entière
2 oignons
Thym
Laurier
Sel
Poivre
12 croûtons revenus au beurre
Beurre manié: 40 grammes de beurre, 20 grammes de farine.

Dépouiller l'anguille, écailler les poissons, les vider, les éponger sans les laver, les couper en tronçons, les mettre dans une cocotte avec le sel, le poivre, l'ail, les oignons, le thym, le laurier et le vin blanc

Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 20 à 30 minutes. Lier avec le beurre manié.

Faire dorer les croûtons au beurre, les frotter très légèrement à l'ail, les déposer au fond du plat de service et disposer dessus les morceaux de poisson.

Passer la cuisson et la verser dessus.

Servir très chaud.

Mousseline de brochet

1 kg de chair de brochet
6 cl de lait
6 blancs d'œufs
6 beaux champignons de Paris
Beurre
Sel

Passer la chair du brochet au mixer. Ajouter le lait, les blancs battus en neige, les champignons hachés très fin.

Beurrer de petits moules ou des ramequins. Les remplir avec l'appareil et les cuire au bain-marie 10 à 15 minutes dans un four chaud.

Les servir avec une sauce Nantua ou bien avec la sauce des écrevisses dont la recette suit.

Ecrevisses à la bourguignonne

3 dz d'écrevisses
2 carottes
2 échalotes
2 oignons
1 bouquet garni
Estragon
1 litre de vin blanc aligoté
3 g de beurre
30 g de farine
3 cuillerées de crème fraîche
1 cuillère de concentré de tomate
Sel, poivre

Tailler en dés minuscules les carottes, oignons, échalotes. Les faire étuver quelques minutes dans le beurre. Verser le vin, ajouter le bouquet garni, l'estragon, saler et poivrer. Faire bouillir jusqu'à réduction d'1/3.

Dans ce court-bouillon jeter les écrevisses vivantes après les avoir châtrées et essuyées.

Quand elles sont devenues bien rouges, les réserver et les garder au chaud.

Réduire de moitié le court-bouillon, le

Photo des pages suivantes:
Coq au vin (recette page 26).



passer. Manier le beurre et la farine, l'incorporer afin de lier la sauce.

Ajouter le concentré de tomate et la crème. Arrêter l'ébullition. Servir chaud.

Filet de brochet dijonnaise

1 brochet de 2 kg.
125 g. de lard gras
250 g. de beurre
250 g.de champignons de Paris
1/2 bouteille de vin blanc
3 cl de cognac
4 cl de madère
6 échalotes
1 bouquet garni + du persil
4 cuillerées de crème fraîche
Sel
Poivre

Lever les filets du brochet à cru et les laver. Les piquer avec le lard.

Les faire mariner un jour avec les échalotes, le bouquet garni, le vin blanc, le madère et le cognac. Saler, poivrer et couvrir.

Hacher les champignons et le persil, en faire une farce et la mettre en attente.

Beurrer copieusement un plat à gratin, y déposer la farce à la cuillère et dessus, les filets de brochet. Passer la marinade et la verser dessus.

Faire cuire à four vif 20 minutes environ, ils doivent être dorés.

Au moment de servir, verser la crème et au besoin, ajouter quelques petites noisettes de beurre.

Bœuf bourguignon

1,500 kg. de bœuf rassis (tranche, paleron. plat de côte).
6 bardes de lard
250 g. de champignons
15 cl de madère
5 cl de fine champagne
5 carottes
5 oignons + 200 g. de petits oignons
5 échalotes
1 gousse d'ail
Thym
Laurier
Persil
Sel
Poivre
2 bouteilles de vin rouge corsé (Passetout-grain)

La veille faire mariner la viande découpée en cubes dans le vin, les carottes, les

Potée bourguignonne (recette page 26).



oignons, les échalotes, l'ail, le thym, le laurier et le persil.

Détailler la barde en lardons, les blanchir.

Prendre une cocotte en fonte, y faire revenir les lardons puis la viande. Flamber à la fine champagne, ajouter le madère et mouiller avec la marinade passée.

Laisser cuire 3 heures. Emincer les champignons, les faire revenir au beurre, les ajouter ainsi que les petits oignons.

Vérifier l'assaisonnement et servir très chaud.

Coq au vin

1 coq de 2 kg
150 g. de lard de poitrine non fumé
20 petits oignons
200 g. de champignons de Paris
1 litre de vin rouge
1/2 verre de fine champagne
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
100 g. de beurre
1 cuillerée de farine
Sel
Poivre
2 à 3 croûtons par personne

Découper le coq en morceaux, les faire revenir dans un peu de beurre ainsi que les lardons blanchis et les oignons. Flamber à la fine champagne, verser le vin rouge (Bourgogne corsé de préférence), ajouter le bouquet garni, l'ail, saler et poivrer.

Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire doucement, 2 heures environ. Pendant ce temps, étuver au beurre les champignons, entiers ou coupés selon la grosseur.

Quand le coq est cuit, retirer le bouquet garni et l'ail.

Faire un beurre manié (beurre et farine) ajouter à la sauce pour la lier, ramener à ébullition, servir très chaud.

Garnir avec les croûtons revenus au beurre et légèrement frottés à l'ail.

On peut faire mariner le coq pendant 7 ou 8 heures avant.

Potée bourguignonne

1 palette de porc
1 morceau de lard de poitrine 4 à 500 g
Autant de côtis salé
Autant de pointe de culotte
1 beau chou
3 oignons
12 carottes
12 pommes de terre
6 blancs de poireau
1 rave
Pois mange-tout, fèves fraîches, haricots blancs.

La veille, faire dessaler les viandes et le lard.

Les faire bouillir avec assez d'eau pendant 1 heure 1/4. Retirer le côtis s'il est cuit et ajouter les légumes en réservant les pommes de terre et le chou que l'on ne mettra qu'une demi-heure avant la fin. Cuire une heure encore, goûter l'assaisonnement. Retirer les légumes et les égoutter, dresser sur un plat creux et garnir la viande autour.

La cuisson se sert comme potage.

Lapin rôti à la moutarde

1 arrière de lapin (cuisses et râble)
100 g. de moutarde
100 g. de beurre
1/2 litre de vin blanc
3/4 litre de crème
1 dl d'huile
Sel
Poivre

Prendre l'arrière du lapin, le saler, poivrer, badigeonner avec la moitié de la moutarde.

Le mettre dans un plat à rôtir avec le beurre et l'huile. Mettre à four chaud 30 minutes en le retournant et en arrosant souvent.

Déglacer avec le vin blanc et ajouter la crème. Laisser cuire encore 1/4 d'heure.

Retirer le lapin, le garder au chaud.

Laisser un peu réduire la cuisson, incorporer l'autre moitié de la moutarde.

Napper avec la sauce et servir immédiatement.

Saupiquet des Amognes

2 tranches de jambon cru de ménage, pas trop salé par personne.
60 g. de beurre
6 échalotes hachées
1 grand verre de vin blanc
2 cuillerées de vinaigre de vin
Poivre

Faire griller légèrement dans une poêle les tranches de jambon.

Faire une réduction des échalotes hachées avec le vin blanc, le vinaigre, le poivre.

Passer la réduction et la verser sur les tranches.

Servir chaud.

Tarte à la mie de pain

250 g.de farine
125 g. de beurre
150 g. de mie de pain
125 g. de sucre semoule
2,5 dl de lait
30 g. de poudre d'amandes
5 œufs
3 cuillerées de kirsch
1 pincée de sel

Photo des pages suivantes:
Pavé glacé dijonnais (recette page 30).


Marc égrappé
de Bourgogne

Mettre la farine dans une terrine ainsi que le sel. Incorporer le beurre en pommade et une goutte de lait. La pâte doit être ferme, la tenir au frais pendant 2 à 3 heures.

Dans un saladier, émietter la mie de pain, l'imbiber de lait. Incorporer le sucre, la poudre d'amandes, le kirsch et les 5 jaunes d'œufs.

Battre les 5 blancs en neige, les incorporer doucement. Verser cette préparation dans une tourtière qui aura été, au préalable, foncée avec la pâte obtenue.

Faire cuire à four moyen, pendant 30 à 40 minutes.

Tarte morvandelle aux pruneaux

500 g. de farine
250 g. de beurre
2 œufs entiers
3 cuillerées de sucre semoule
1 pincée de sel
1 verre de peau de lait ou à défaut de crème
Pruneaux dénoyautés et cuits

Disposer la farine en fontaine. Y casser les œufs. Verser la peau de lait ou la crème et le beurre légèrement ramolli.

Bien pétrir, rouler en boule et laisser reposer 2 heures. Foncer une tourtière de cette pâte.

Ecraser quelques pruneaux à la fourchette, en garnir le fond. Disposer sur cette couche, les pruneaux en rangs serrés. Découper des bandes de pâte de 1 centimètre de largeur, quadriller la surface de la tarte.

Cuire à four chaud et quelques minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre semoule.

Peut se manger chaude ou froide.

Pavé glacé dijonnais

1 pavé d'une livre de pain d'épices
150 g. de sucre
150 g. de baies de cassis
1 litre de sorbet cassis
1/2 litre de crème fleurette
1 dl de marc de Bourgogne

Monter en chantilly la crème et le sucre.

Découper longitudinalement le pain d'épices en trois rectangles. Les imbiber avec du marc. Masquer la première tranche de pain d'épices avec 1/2 litre de sorbet. Poser dessus la deuxième tranche et la masquer avec le 1/2 litre de sorbet restant. Poser la troisième tranche de pain d'épices; la recouvrir de chantilly et parsemer de baies de cassis.

Vacherin glacé cassis (recette page 32).



Vacherin glace cassis

800 g de sucre semoule
5 blancs d'œuf
1/2 litre de pulpe de cassis
1/2 litre d'eau
1/2 litre de crème fluide

Préparer la *meringue* en battant les cinq blancs bien fermes. Incorporer 300 g de sucre. Sur une plaque beurrée et farinée, avec une poche à douille, en tournant en colimaçon, réaliser trois disques de même diamètre et les cuire à four doux (100°), pendant une heure.

Sorbet cassis: porter à ébullition le demi-litre d'eau avec 400 g de sucre. Réduire le feu et ajouter la pulpe de cassis. Bien mélanger, laisser refroidir et tourner dans la sorbetière.

Monter le vacherin en alternant les disques de meringue et le sorbet cassis.

Fouetter en Chantilly la crème et les 50 g de sucre restants.

Décorer à la poche à douille et mettre au congélateur à — 18°. Peut se servir accompagné de baies de cassis.

Poires Belle Dijonnaise

Sirop vanille: 1 litre d'eau, 1 gousse de vanille, 250 g. de sucre.
1 kg. de poires
1/2 litre de glace cassis
1,5 dl de crème
250 g. de framboises fraîches
Amandes grillées

Peler les poires en gardant la queue.
Les pocher dans le sirop vanillé pendant 1/4 d'heure. Laisser refroidir.
Faire ou acheter la glace cassis à laquelle on incorporera la crème. Disposer dessus les poires. Napper avec la purée de framboises. Parsemer d'amandes grillées.

En couverture:
Lapin rôti à la moutarde (recette page 27).

En dernière page de couverture:
Poires Belle Dijonnaise (recette page 32).


Laurent